



**Proyecto de asistencia a PyMEs
alimentarias para la implementación
de protocolos del Sello “Alimentos
Argentinos, una elección natural”**



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría
de Bioeconomía



Proyecto de asistencia a PyMEs alimentarias para la implementación de Protocolos del Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”

Resumen ejecutivo

Enero 2024

ÍNDICE

Introducción	03
Desarrollo del proyecto	04
Resultados	07
Conclusiones	09
Testimonios de los participantes	10



Introducción



Las tendencias en materia de consumo de alimentos se relacionan con la preferencia de una calidad diferenciada, por el origen o por atributos asociados al proceso o al envase. Cada vez más, los consumidores exigen atributos de calidad en los productos que adquieren.

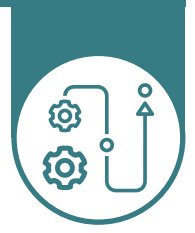
El *Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”* (en adelante Sello AA), es una distinción de calidad para los alimentos producidos en nuestro país que cumplen con Protocolos de calidad específicos, constituyendo una herramienta diferencial para las PyMEs agroalimentarias y permitiendo a los consumidores identificar estos alimentos.

Actualmente más de 3400 productos y más de 70 empresas integran el sistema de “Alimentos Argentinos”. Aquellos que se exportan cuentan con un reintegro de 0,5% adicional a la posición arancelaria (Decreto PEN N°1341/16). En los últimos años, se han emitido más de 30.000 certificados de reintegro a la exportación con diferentes destinos, entre ellos Países Bajos, Reino Unido, España, Italia, Alemania, Francia, Bélgica, Kenia, EE.UU., Japón, Sudáfrica, Canadá, Brasil, Uruguay, Paraguay y Chile, enmarcado en la estrategia de convertir a nuestra Agroindustria en el supermercado del mundo.

En este contexto, se desarrolló el *Proyecto “Implementación de Protocolos de Calidad del Sello Alimentos Argentinos, una elección natural, en PyMEs Alimentarias”*, en el marco del Programa Sumar Valor para Mejorar la Competitividad de las PyMEs Agroalimentarias (PROCAL IV) y con la implementación a cargo de la Fundación de Investigación y Desarrollo Agropecuario (FIDA).

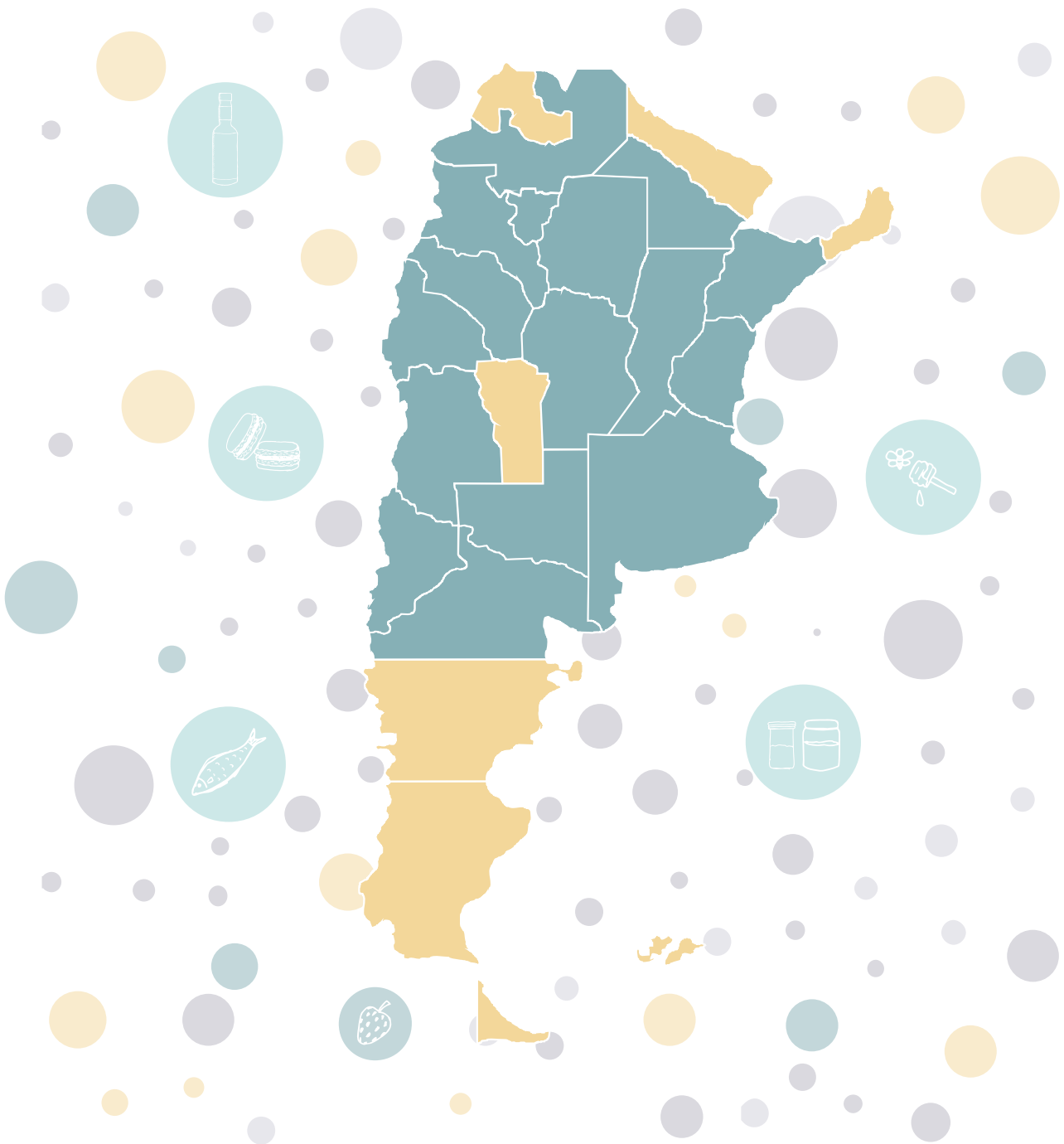
El objetivo general de este Proyecto fue acompañar a las empresas en la adopción de estrategias de diferenciación basadas en calidad y atributos de valor, cumpliendo con las exigencias nacionales e internacionales de calidad mediante esquemas de diferenciación de sus productos, facilitando su incorporación en nuevos mercados.

Desarrollo del proyecto



Se realizó una convocatoria a PyMEs para participar que fue abierta y pública durante 30 días. Luego se realizó una selección de 50 firmas en base a criterios de territorialidad, tamaño, antecedentes de implementación de sistemas de gestión, entre otras cuestiones.

Se contó con PyMEs de diversos rubros agroalimentarios y ubicadas en 16 provincias: Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, La Pampa, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Salta, San Juan, Santa Fe, Santiago del Estero, Río Negro y Tucumán.



La asistencia a las PyMEs alimentarias en la implementación de los diferentes Protocolos oficializados del Sello AA tuvo una duración de 7 meses (abril a octubre 2023), durante los cuales se desarrollaron las siguientes actividades por parte del equipo técnico de la firma consultora:

1-Auditoría de Inicio (diagnóstico):

El objetivo de esta actividad fue relevar y comprender la situación de cada una de las empresas en relación con su esquema de producción y organización y el grado de cumplimiento sobre los requisitos detallados en el Protocolo del Sello AA aplicable. Utilizando el Conforme de auditoría correspondiente, se obtuvo claridad sobre el punto de partida y las brechas existentes, y como resultado de los hallazgos se planificaron las acciones necesarias a desarrollar, gestionar e implementar para dar cumplimiento a cada ítem.

Esta instancia buscó evaluar el grado de cumplimiento que las empresas poseían de acuerdo con los requisitos y así planificar las acciones a llevar a cabo para lograr la solicitud del Sello AA.

A su vez, el diagnóstico permitió comprender la situación particular de cada una de las empresas seleccionadas a fin de realizar una correcta gestión e implementación del Protocolo correspondiente.

2- Etapa de implementación, asesoramiento y capacitación:

El objetivo de esta etapa fue ejecutar las acciones necesarias dentro de cada empresa, en línea con los hallazgos identificados y en consecuencia a lo concluido luego de la etapa de diagnóstico, así como planificar la verificación efectiva de las mismas.

Como parte de esta etapa, se brindó asistencia técnica y se realizaron capacitaciones, verificación y validación de procedimientos, redacción y revisión de documentación, seguimiento de planes de acción, asesoramiento en asuntos regulatorios (vinculado a trámites de RNE¹ y RNPA², cumplimiento del Código Alimentario Argentino, habilitación de SENASA, selección de laboratorios acreditados), entre otros.

Además de las capacitaciones sobre el Sello AA, se realizaron capacitaciones técnicas a cargo de profesionales con experiencia en cada industria involucrada para que acompañen en la mejora de los procesos. Las capacitaciones fueron grupales e individuales.

Las jornadas de formación específicas para cada una de las empresas se dictaron de acuerdo a la necesidad, donde se capacitó sobre conceptos de Buenas Prácticas, sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), entre otros sistemas de gestión de calidad, ya que son parte de los requisitos; además de cuestiones de trazabilidad, cómo hacer muestreos representativos de producto, entre otros. Se adecuaron procedimientos, manuales, registros y al mismo tiempo se desarrollaron nuevos cuando necesitaban, se hicieron ejercicios

1 RNE: Registro Nacional de Establecimiento

2 RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio

de trazabilidad para ver que el producto terminado que se comercializa cumple realmente con todas las instancias del Protocolo. Asimismo, todo lo que tiene que ver con el estado edilicio, instalaciones, equipamiento e instrumentos de medición también se tuvieron en cuenta para el cumplimiento de la legislación y los Protocolos.

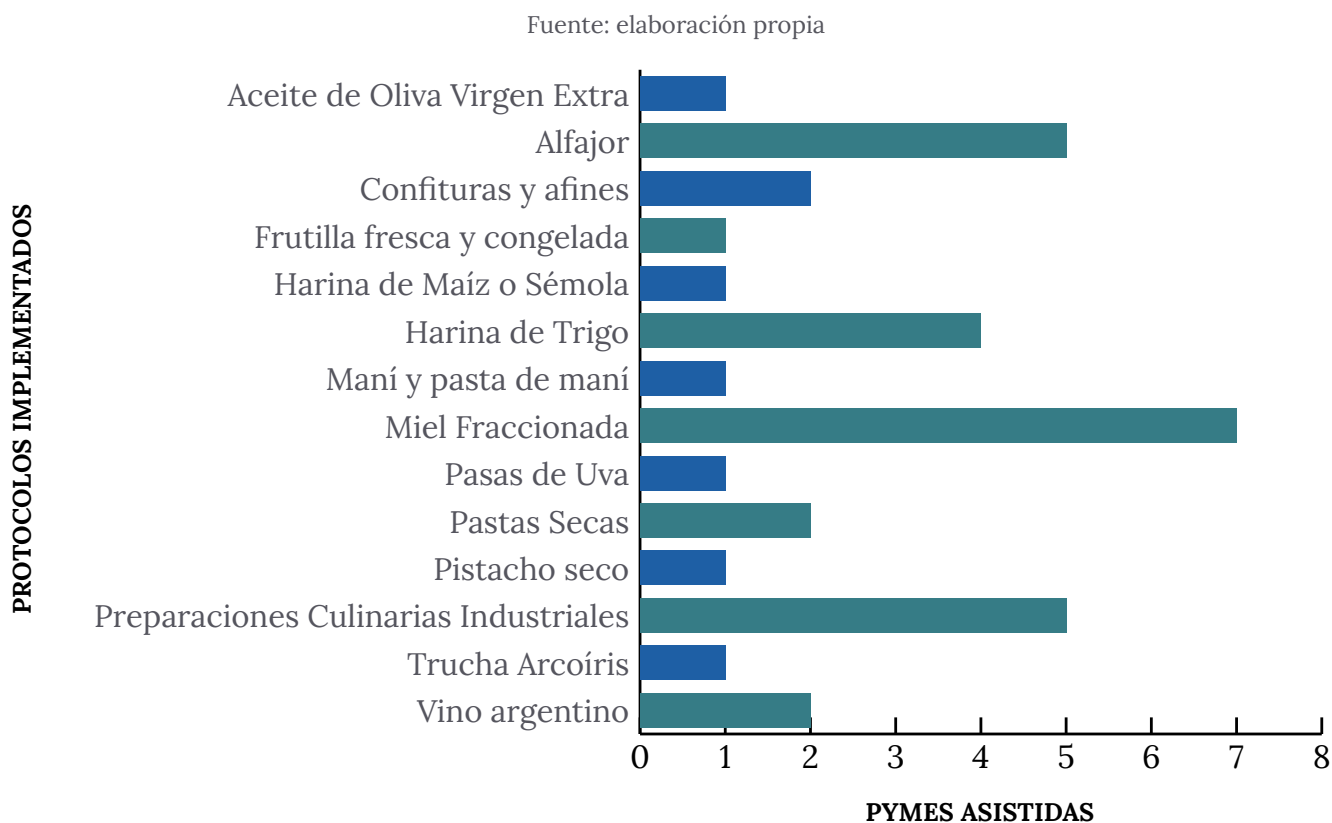
3-Auditoría Final:

A modo de verificar la efectividad de las actividades realizadas a lo largo del Proyecto en las etapas previas y efectuar un cierre en cada una de las empresas, se realizó una auditoría como instancia final (mes 7) o cercana al final del proceso utilizando el Conforme de auditoría correspondiente al Protocolo aplicable, con el objeto de medir la evolución desde el comienzo del Proyecto.

Considerando la gran variedad de rubros alimentarios de las empresas participantes y la especificidad de cada uno de los Protocolos, las actividades fueron diseñadas a medida de cada firma y el producto en cuestión para que la experiencia fuera más enriquecedora.

Se identificaron 14 rubros que responden a los Protocolos oficializados, según se visualiza en el gráfico y la tabla a continuación.

Gráfico 1. PyMEs participantes según los protocolos implementación



Resultados

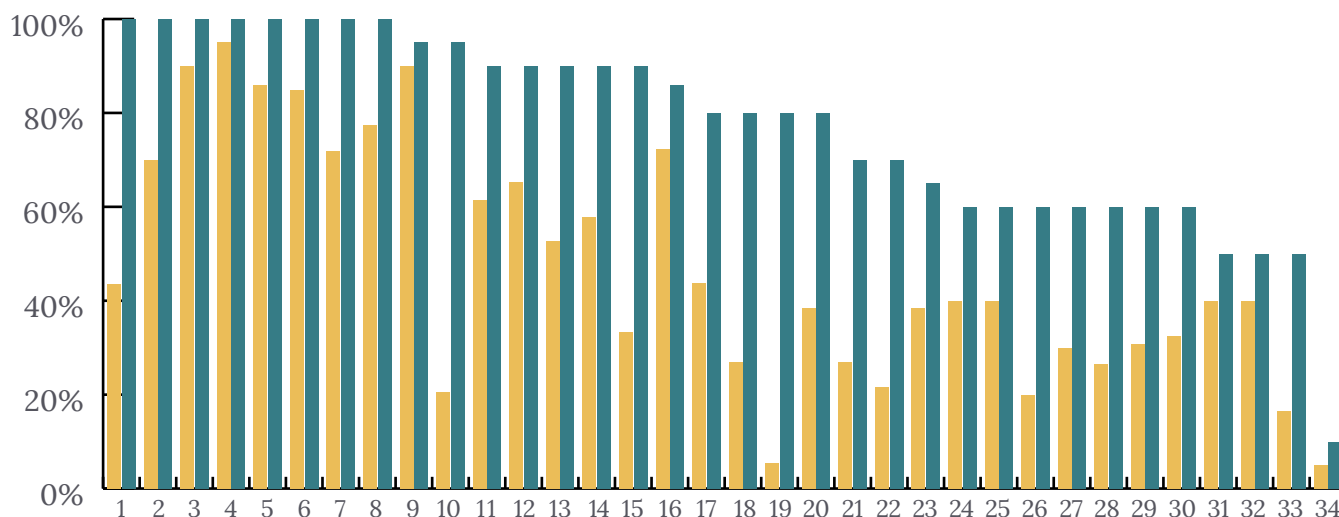


Como resultado de las actividades realizadas durante los meses del Proyecto, vale destacar que se pudo concluir con lo planificado por parte del equipo consultor para cada una de las PyMEs de acuerdo al Protocolo aplicable y posibilidad de gestión de las mismas. Para realizar un análisis representativo de los resultados, se tomó la información del total de empresas que cumplieron todas las etapas del Proyecto.

De las 34 empresas que finalizaron la asistencia técnica completa de abril a octubre, 15 (44%) de ellas llegaron a cumplir entre 90 y 100% de los ítems correspondientes a los Protocolos de sus productos y en línea con los requisitos para la solicitud del Sello AA. De estas últimas, destacamos a 8 empresas (23,5%) que están listas para obtener el Sello AA ya que cumplen el 100% de los requisitos. Los rubros a los que pertenecen son: miel fraccionada (2), harina de trigo (4), pasta seca (1), y harina o sémola de maíz (1).

Por otro lado, 18 empresas (más del 50% del total), luego de finalizar los 7 meses de consultoría, lograron dar cumplimiento entre 50 y 89% de los requisitos para la solicitud del Sello AA. En el siguiente gráfico se pueden visualizar estos resultados.

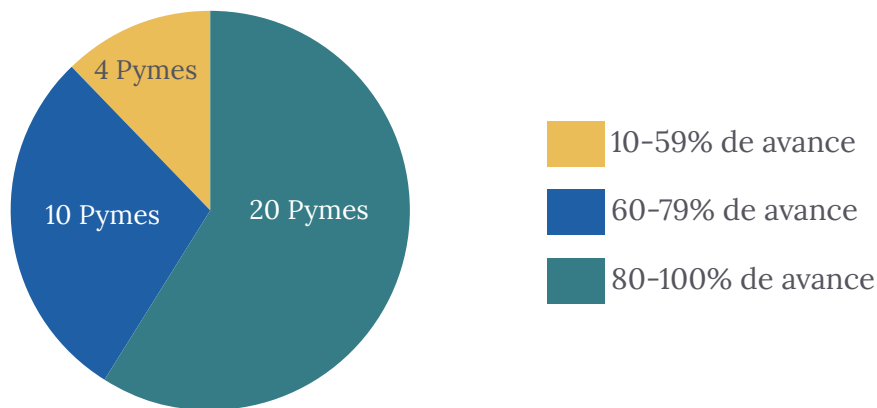
Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento de los protocolos al inicio y al final del proyecto en las 34 empresas (%)



Fuente: elaboración propia

En resumen, podemos decir que se han logrado los siguientes porcentajes en la implementación de los Protocolos de calidad y en línea con los requisitos para la solicitud del Sello AA, a saber: 20 PyMEs han logrado alcanzar entre un 80 y 100% de implementación, 10 PyMEs avanzaron en un 60 y 79%, y 4 de ellas entre un 10 y 59% como se observa en el siguiente gráfico.

Gráfico 3. Grado de avance de las empresas según porcentajes de cumplimiento de los protocolos



Fuente: elaboración propia

Se encuentran en trámite solicitudes del Sello “Alimentos Argentinos” de 8 empresas participantes del proyecto: 5 para miel fraccionada, 2 para harina de trigo y 1 para pasas de uvas de las provincias de San Juan, Buenos Aires, Chaco, Tucumán y Córdoba.

La importancia de los sistemas de gestión de calidad

Las empresas que califican para adoptar el Sello AA, implementan POES³, BPM⁴ e implementan y/o certifican HACCP o FSSC 22000⁵. La implementación en forma completa de estos sistemas de calidad requiere tiempo y en muchas ocasiones reformas edilicias e inversiones. Estas implicancias pueden demorar la implementación en el corto plazo. Cabe destacar que, desde el diagnóstico inicial, la mayoría de las firmas estaba muy avanzada en este camino, lo que se tradujo en un proceso más ágil hacia la implementación. Asimismo, al finalizar el proyecto, 9 empresas comenzaron el proceso de implementación del sistema HACCP.

Las necesidades de inversiones más frecuentes que surgieron son las siguientes:

- › Ampliar y realizar mejoras edilicias para implementar HACCP.
- › Costos de análisis de plaguicidas (dar cumplimiento a las Buenas Prácticas Agrícolas), análisis organolépticos, microbiológicos, fisicoquímicos de productos y ambientales en laboratorios externos.
- › Compra de maquinaria y equipamiento.

En el marco del Proyecto y de acuerdo a las necesidades que manifestaron algunos sectores, se realizó una revisión de los Protocolos vigentes para aquellos análisis que no se encontraban disponibles actualmente y se logró que las PyMES puedan cumplimentar este requisito

3 POES: Procedimiento Operativo Estandarizado de Saneamiento

4 BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

5 FSSC 22000: Food Safety System Certification 22000



Conclusiones



A medida que avanzó el Proyecto, por parte de las PyMEs se mostró un gran compromiso, dedicación y deseo de continuar con la implementación de los Protocolos del Sello AA, ya que percibieron el valor agregado de la herramienta y del acompañamiento de profesionales especializados.

Las actividades realizadas durante el Proyecto les permitieron consolidar procesos internos a las empresas, integrar las áreas, optimizar los procesos, reducir tiempos y costos de producción, mejorar en la comunicación interna, cuidar el impacto en el ambiente, detectar desvíos rápidamente y, en los casos que realizaron análisis, con esta información pudieron tomar decisiones sobre productos semiterminados o terminados para mejorarlos.

Al realizar las jornadas de capacitación de manera grupal de acuerdo al Protocolo aplicable, surgieron intercambios de experiencias, prácticas y mejoras entre empresas del mismo rubro. Se verificaron las acciones realizadas por cada una de las empresas y el abordaje de las mismas en base a los conocimientos impartidos durante los meses de trabajo, obteniendo en todos los casos una mejora significativa dentro del Sistema de Gestión o la implementación de este (con diferentes niveles), lo cual permitió un avance continuo, estandarizado e integral en lo que respecta al Protocolo aplicable y particularidades de cada sector, provincia y empresa.

Las PyMEs pudieron identificar la importancia de diferenciarse y agregar valor en un mundo competitivo, logrando de esta forma promover la adopción de sistemas de diferenciación orientados a la inserción en nuevos mercados, y agregando valor a través de la implementación de los Protocolos del Sello “Alimentos Argentinos”.

Testimonios de los participantes



INTEGRACIÓN REGIONAL SRL, aceite de oliva virgen extra. SAN JUAN, Pablo Rodríguez.

“Nosotros a lo largo de estas capacitaciones e intercambios con el consultor que nos asignaron nos fuimos reforzando y mejorando, adquiriendo mayor información para conocer mejor nuestros procesos y poder tener más herramientas para evaluar y mejorar para el año que viene sobre todo en la parte de cosecha y recepción de materia prima, pulimos algunas cosas de los registros, la verdad que hemos obtenido muchos beneficios y nos sirvió mucho estos meses de capacitación con los consultores que nos ayudaron con la certificación de Sello Alimentos Argentinos, el diagnóstico, la parte previa...”

APIDELTA SRL, miel fraccionada. SAN NICOLÁS DE LOS ARROYOS, Rodrigo Maldonado Fernández.

“A partir del proyecto que se planificó con 7 meses de duración con la participación de la auditora que estaba a cargo del asesoramiento se pensó en una profundización del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura que ya contaba la empresa para poder pasar al siguiente paso que era la implementación de HACCP que también era un proyecto más a largo plazo pensado de la empresa pero que al contar con la compañía y el asesoramiento de la auditora y de este proyecto fue un beneficio para la empresa para poder llevarlo a cabo. Todo esto termina siendo en línea con lo que la empresa pretende, que es mejorar la gestión de calidad...”



Consultora asignada APIDELTA SRL, miel fraccionada. SAN NICOLÁS DE LOS ARROYOS, Nancy Toribio.

“Con Apidelta fuimos progresando, iniciando con revisión de toda documentación, material, videos, fotos y vimos las posibilidades de mejoras edilicias, vimos como también se podían mejorar algunos registros con el tema de HACCP, si bien ya tenían la idea de empezar a trabajarlo, trabajamos con el manual, con los registros y bueno, terminamos muy exitosamente teniendo todo lo que el Protocolo solicita y que también se les dio muestra para los análisis de laboratorio también que son obligatorios y por lo tanto tanto dando cumplimiento con todo lo que el Protocolo exigía, la verdad que es un ejemplo de empresa de éxito en este proyecto para el Sello”

LLAMAS LA CANDELARIA (COOPERATIVA DE TRABAJO AGROPECUARIA MI PUEBLO FLORECERA LIMITADA), preparaciones culinarias industriales. TUCUMÁN, David Alfonso.

“...Durante los meses de aplicación de las tutorías, trabajamos conjuntamente con la consultora Gabriela Dangelo, en la mejora de nuestro sistema de gestión y aplicación para la nueva planta que estamos creando. El acompañamiento hizo foco en los puntos críticos de control y en el conocimiento de todos los involucrados de “Llama la candelaria”, en procura de la mejor calidad de nuestros productos, muchas gracias.”

FÁBRICA DE FIDEOS RIVOLI SA, pastas secas. TUCUMÁN, Sergio Andreani.

“...Si bien nosotros actualmente tenemos un sistema de gestión consolidado, el soporte realizado por el consultor fue netamente positivo ya que nos brindó soporte, capacitaciones en el Protocolo, en HACCP. Creemos que este impacto fue 100 % positivo ya que nos motiva a seguir yendo hacia la mejora continua”



EL ALBA SA, miel fraccionada. TUCUMÁN, Juan Viola.

“...Todos estos meses trabajamos con la consultora Nancy Toribio, quien nos colaboró y capacitó en la protocolización de los procesos y en la creación y actualización de los registros. Nos encantaría obtener el Sello Alimentos Argentinos, ya que queremos romper con el paradigma de las exportaciones de miel a granel y sabemos que con la obtención del Sello le daríamos un valor agregado a nuestras exportaciones de miel fraccionada. Muchas gracias”



SAN ISIDRO SA, pasas de uva. SAN JUAN, Martín Skiadaressis

“Hemos tenido reuniones virtuales con el consultor desde el mes de mayo, las cuales nos han ido guiando para la obtención del Sello y preparándonos para la auditoría que realizaremos...”

“Los cambios son positivos sin dudas, nos sirve para ordenarnos, mejorar los procesos y mejorar la calidad del producto final”.

MOLINOS SAN JOSÉ SA, pastas secas. ENTRE RÍOS, Noemí Gasparin

“... Optamos por aplicar al Programa de Sello Alimentos Argentinos porque para nosotros la calidad de nuestros productos es de suma importancia, y creemos que todo lo que ayude a exigir más calidad a nosotros mismos para poder brindársela a nuestros clientes es algo de suma importancia...”

“... Es primordial haber destinado determinada cantidad de recursos humanos y materiales a fin de que se cumplan todos los requisitos, para esto hemos adquirido maquinarias, insumos, establecido determinados puntos que nos van exigiendo y que creemos que es importante para que los distintos procesos que se trabajan en nuestra fábrica de fideos que es donde estamos llevando a cabo el Protocolo y así realmente llegue a cumplimentar todas estas exigencias y nos permita llegar al mercado con productos totalmente inocuos y de excelente calidad...”



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría
de Bioeconomía**